

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari pengamatan, analisa, serta data yang diperoleh dari hasil penelitian dalam pembuatan produk *cake* dengan substitusi tepung tempe, maka dapat disimpulkan:

1. Komposisi dan proporsi *cake* dengan substitusi tepung tempe adalah dengan perbandingan 50%:50% (tepung terigu:tepung tempe) dan 20%:80% (tepung terigu:tepung tempe) dan mengalami perubahan pada komposisi dan proporsi bahan lain.
2. Hasil uji coba Validasi I *cake* dengan substitusi tepung tempe dengan perbandingan 50%:50% (tepung terigu:tepung tempe) adalah rasa manis bercampur sedikit pahit, tekstur pori tidak terlalu rapat, tekstur lembut, aroma khas kedelai, warna kuning pucat. Hasil uji coba Validasi II *cake* dengan substitusi tepung tempe dengan perbandingan 20%:80% (tepung terigu :tepung tempe) adalah rasa manis, tekstur pori rapat, tekstur lembut, aroma khas *cake*, warna kuning pucat.
3. Teknik olah yang sesuai dalam pembuatan *cake* tepung tempe adalah formula *cake*, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan *cake*, pengovenan, pendinginan, pengemasan.

4. Tingkat penerimaan masyarakat ditunjukkan dengan hasil dari uji penerimaan oleh panelis dengan hasil akhir produk *cake* tepung tempe 83% diterima oleh panelis.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan selama membuat produk pengembangan *cake* dengan bahan dasar tepung tempe maka didapatkan saran sebagai berikut:

1. Masyarakat diharapkan dapat meningkatkan daya guna pada tepung tempe untuk mendukung adanya keanekaragaman produk.
2. Sampel *cake* substitusi tepung tempe 80% dinilai baik secara inderawi dan disukai masyarakat sehingga perlu disosialisasikan kepada masyarakat karena tepung tempe mempunyai kandungan protein dan serat kasar yang cukup tinggi, bermanfaat sebagai makanan fungsional.
3. Pada saat membuat tepung tempe pengeringan harus benar-benar dilakukan dengan baik untuk menghasilkan tepung tempe yang baik dan tahan lama.
4. Penyajian pada produk *cake* dengan substitusi tepung tempe harus lebih diperhatikan lagi agar terlihat lebih cantik dan menarik. Serta rasa, aroma, tekstur, dan warna juga harus diperhatikan agar dapat produk *cake* yang bagus.

5. Penelitian ini diambil untuk memberikan inovasi baru dari segi makanan yang menggunakan bahan tempe yaitu dengan adanya menganalisa eksperimen pembuatan *cake* substitusi tempe. Maka masyarakat diharapkan dapat beralih dari pemakaian terigu ke tempe. Sehingga negara kita dapat mengurangi impor terigu masuk ke Indonesia. Maka dari itu saya mengambil responden dari kalangan masyarakat dan ada juga dari panelis semi terlatih.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Anni Faridah. 2009. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Anonim, 2009. Ovalet. <http://herkitchen.wordpress.com/page/8/>. Diakses tanggal 21 Mei 2019.
- 2009. Formula Tempe. <http://ariezzzjs.blogdetik.com/2009/05/11/formula-tempe>. Diakses tanggal 21 Mei 2019.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A.B., dan Bilang, M. 2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.2(1):5-8.
- Endang Mulyatiningsih. 2011. *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Press
- Faridah Anni, dkk. (2009). *Patiseri jilid 3* .jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Loekmonohadi, 2010, *Kimia Makanan*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Murni, M. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Naget Ayam. *BLI* 3 (2) : 117 – 123.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2008. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DBKM).
----- 2009. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DBKM).
- Rahmawati, M. dan F. Sumiyati. 2009. *Tepung Tempe*. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Subagjo, Adjab. 2010.*Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
----- 2010. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
----- 2012. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung Alfabeta.
- Tyana, Nink. 2011. *Kitab Kue dan Minuman Terlengkap*. Yogyakarta. Diva Press.

Utari, D.M., Rimbawan, Riyadi, H., Muhilal, Purwastyastuti. 2010. Pengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe dan Pemasakan Tempe Terhadap Kadar Isoflavon. *Jurnal Panel Gizi Makanan*.33 (2):148-153.

Winarno, F.G. 2010. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama Pustaka Utama.

LAMPIRAN

FORMULIR PENYARINGAN CALON PANELIS

Nama Penelis : No. Hp :
Tanggal Penilaian :
Bahan : *Cake*
Petunjuk :

Dimohon kesediaan saudara/i untuk dapat memberikan perhatian dalam menilai 1(satu) macam sampel *cake*. Saudara diminta untuk memilih berdasarkan kriteria warna, aroma, tekstur dan rasa. Caranya yaitu dengan mencicipi kemudian memberi tanda *check* (✓) sesuai pada kolom lembar penilaian.

Kesediaan dan kejujuran saudara/i sangat berguna untuk menyelesaikan skripsi sebagai syarat untuk kelulusan DIV Prodi Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta. Atas kerjasama saudara/i saya sampaikan terimakasih.

Peneliti,

Yuliani Putri

NIM. 315100788

LEMBAR PENYARINGAN

No.	Aspek Penilaian	Kriteria	Penilaian
1.	Warna	a) Kuning Keemasan	
		b) Kuning Cerah	
		c) Kuning Agak Pucat	
		d) Kuning Pucat	
2.	Aroma Khas <i>Cake</i>	a) Harum Khas <i>Cake</i>	
		b) Cukup Harum Khas <i>Cake</i>	
		c) Kurang Harum Khas <i>Cake</i>	
		d) Tidak Harum Khas <i>Cake</i>	
3.	Aroma Khas Tepung Tempe	a) Harum Khas Tepung Tempe	
		b) Cukup Harum Khas Tepung Tempe	
		c) Kurang Harum Khas Tepung Tempe	
		d) Tidak Harum Khas Tepung Tempe	
3.	Tekstur Pori	a) Berpori Rapat	
		b) Berpori Cukup Rapat	
		c) Berpori Kurang Rapat	
		d) Berpori Tidak Rapat	
4.	Tekstur Lembut	a) Lembut	
		b) Cukup Lembut	
		c) Kurang Lembut	
		d) Tidak Lembut	
5.	Rasa	a) Manis Ideal	
		b) Cukup Manis	
		c) Kurang Manis	
		d) Tidak Manis	

LAMPIRAN

Resep Dasar *Cake* Substitusi Tepung Tempe

Bahan-bahan :

- | | |
|-------------------------|---------|
| 1. Tepung Terigu sedang | 20 gr |
| 2. Tepung Tempe | 80 gr |
| 3. Telur | 5 butir |
| 4. Margarine | 100 gr |
| 5. Gula | 100 gr |
| 6. Ovalet | ½ sdm |
| 7. Baking Powder | ½ sdt |
| 8. Susu | 45 ml |

Cara Membuat :

1. Telur, gula, baking powder di kocok hingga agak mengental atau setengah mengental, lalu masukkan ovalet kocok terus sampai mengental.
2. Masukkan tepung terigu yang telah dicampur dengan tepung tempe, aduk sampai tercampur, lalu masukkan susu dan aduk hingga merata.
3. Masukkan mentega cair, aduk sampai rata.
4. Tuang adonan kedalam adonan yang sudah di olesi dengan mentega dan kertas roti. Masukkan oven panggang pada suhu 180°C – 190°C selama 30-45 menit atau sampai matang.

Hasil Penerimaan Produk *Cake* Tepung Tempe Oleh Panelis

Panelis ke-	Penilaian <i>Cake</i> Tepung Tempe	Penerimaan Panelis	
		Ya	Tidak
1.	Warna Kuning Pucat, tekstur lembut	√	
2.	Manis ideal	√	
3.	Tekstur <i>Cake</i> sudah bagus	√	
4.	Rasa Tepung Tempe tidak terasa	√	
5.	Pori rapat	√	
6.	Kurang mengembang		√
7.	Kurang lembut, kurang manis		√
8.	Bau khas tempe		√
9.	Baik	√	
10.	Pas semuanya	√	
11.	Agak seret, rasa ok penyajian menarik		√
12.	Bau khas tepung tempe		√
13.	Enak	√	
14.	Manis, enak, tekstur lembut	√	
15.	Sudah ok	√	
16.	Rasa oke, tekstur lembut	√	
17.	Lembut, manis	√	
18.	Enak. Bentuk bagus	√	
19.	Tekstur lembut	√	
20.	Enak, joz	√	
21.	Sempurna	√	
22.	Enak	√	
23.	Tekstur lembut, rasa enak	√	
24.	Rasanya pas, lembut	√	
25.	Baik	√	
26.	Tekstur sudah baik, enak	√	
27.	Tampilan cantik, tekstur empuk, rasa enak	√	
28.	Oke banget	√	
29.	Lembut, enak	√	
30.	Manis ideal pas	√	

Lampiran

Dokumentasi Penelitian



